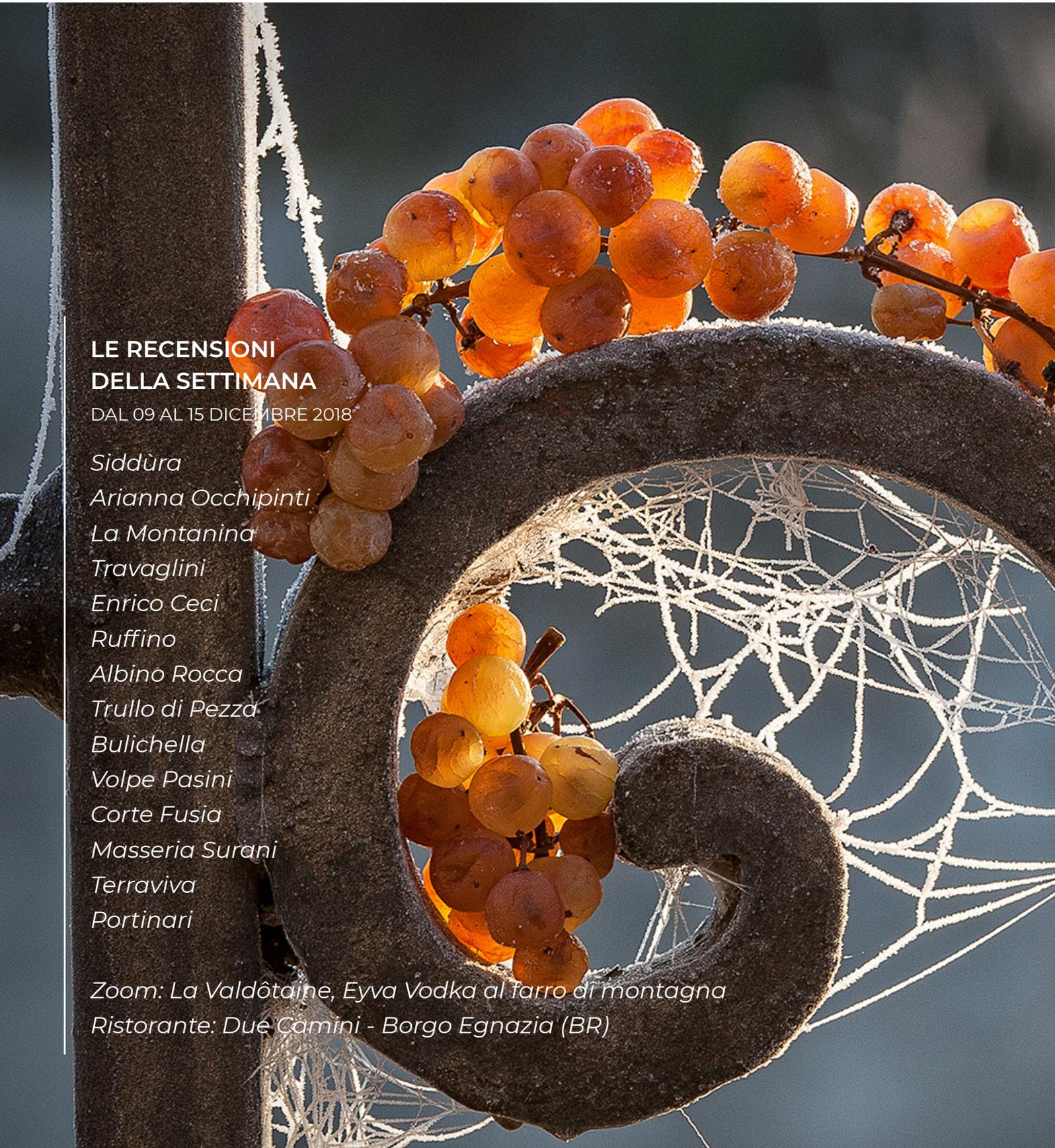


# Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 27 - Dal 09 al 15 Dicembre 2018 - Tiratura: 29.298 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - [ivini@winenews.it](mailto:ivini@winenews.it)  
[www.winenews.it](http://www.winenews.it) - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001



## LE RECENSIONI DELLA SETTIMANA

DAL 09 AL 15 DICEMBRE 2018

*Siddùra*

*Arianna Occhipinti*

*La Montanina*

*Travaglini*

*Enrico Ceci*

*Ruffino*

*Albino Rocca*

*Trullo di Pezza*

*Bulichella*

*Volpe Pasini*

*Corte Fusia*

*Masseria Surani*

*Terraviva*

*Portinari*

*Zoom: La Valdôtaine, Eyva Vodka al farro di montagna*

*Ristorante: Due Camini - Borgo Egnazia (BR)*



## SIDDÙRA

Igt Isola dei Nuraghi Cagnulari Bacco

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Cagnulari

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 23,00

Azienda: [Società Agricola Siddùra](#)

Proprietà: Nathan Gottesdiener, Massimo

Ruggero

Enologo: Dino Dini

Siddùra (che in gallurese significa "sella") è un progetto molto giovane, fortemente voluto dall'imprenditore tedesco della moda Nathan Gottesdiener che lo ha realizzato nel 2008 condividendolo operativamente con Massimo Ruggero, coadiuvato dall'enologo Dino Dini e dall'agronomo Luca Vitali. Si accennava alla Gallura. Non basta infatti dire Sardegna per raccontare questa cantina. Bisogna specificare i luoghi e il contesto, così fortemente identitario e caratterizzante. Siddùra è una cantina, con 37 ettari di vigneto, che si trova nel cuore della Gallura, nei pressi del villaggio medievale di Luogosanto, a vocazione bianchista ma non solo. In cantina, le fermentazioni sono spontanee in modo da salvaguardare e valorizzare le caratteristiche principali del terroir di appartenenza, su cui, evidentemente, si gioca la sfida di Siddùra, che attualmente produce 200.000 bottiglie all'anno. Non manca la sperimentazione, per esempio, sui vasi vinari: dai contenitori di cemento a quelli di legno, passando per le anfore. Il Bacco 2015 è rosso ottenuto da uve Cagnulari, di origine incerta e detto in Gallura Caldareddu, lasciato ad affinare su fecce nobili in vasche d'acciaio e poi in legno grande. I profumi spaziano dalla franchezza del fruttato al muschio e al pepe. In bocca, il vino ha un ingresso morbido, fresco e sapido, con finale in cui la densità strutturale diventa protagonista.

## ARIANNA OCCHIPINTI

Terre Siciliane Igt Bombolieri BB vino di Contrada

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Frappato

Bottiglie prodotte: 2.700

Prezzo allo scaffale: € 42,00

Azienda: [Agricola Occhipinti](#)

Proprietà: Arianna Occhipinti

Enologo: Arianna Occhipinti

L'SP68 era la più antica via del vino. Generazioni di contadini camminavano il sentiero del Cerasuolo di Vittoria per giungere alla costa: Arianna Occhipinti è legata a quella che rappresenta anche per lei la sua strada nel mondo del vino. A 22 anni, dopo la laurea in viticoltura ed enologia all'università di Milano, torna alle sue radici. Ritorna in quella terra dove lo zio Giusto Occhipinti di Cos l'aveva ispirata. Con 2 ettari, forse la più giovane viticoltrice italiana, nel 2004 "natural woman", leva i suoi primi vini al mondo. Allora era a Contrada Fossa di Lupo, lungo la SP68; oggi, dopo 14 anni, è a Contrada Bombolieri, sempre nella SP68 e gli ettari son diventati 28. Personalità magnetica, Arianna ci ha accolto nella sua cantina e nella sua accogliente palmento-casa adiacente. E' cambiata in questi anni. Emanava una consapevolezza più profonda ed intima, che si sente nei suoi vini. Non sempre mi sono piaciuti, li trovavo a volte irrisolti, scontrati. Da qualche anno invece brillano di una luce propria e il confronto con l'ultimo suo progetto, quello delle contrade (a Vittoria non si era mai fatto), con vinificazioni separate a seconda dei suoli, di un vitigno tanto amato, il frappato, è stato illuminante. Bombolieri, BB 2016, al suo primo anno, su terreni calcarei e argillosi, con vigne di 25 anni, è una forza della natura: dritto, ritroso nella sua gioventù, vibra del nerbo del fuoriclasse.

(Alessandra Piubello)

## LA MONTANINA

Docg Chianti Classico

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 10,00

Azienda: [Azienda Agricola La Montanina](#)

Proprietà: famiglia Leonini

Enologo: Maurizio Alongi

L'azienda di Bruno Mazzuoli è un progetto enologico che coglie senza inutili forzature l'essenza stessa del Chianti Classico, declinato con stile sobrio e ben ancorato alla tradizione. Siamo a Monti in Chianti, nella parte sud della sottozona di Gaiole, ad un passo da quella di Castelnuovo Berardenga. Qui il Sangiovese riesce a fondere le caratteristiche principali dei due areali, fornendo acidità importanti e strutture generose. I vini prodotti in questo particolare terroir sono quindi una specie di "compendio" delle potenzialità del Sangiovese chiantigiano e a La Montanina pare proprio che questa caratterizzazione non sia sfuggita. Dai 10 ettari di vigneto, per adesso, vengono prodotte soltanto 30.000 bottiglie in totale, con il Chianti Classico a recitare il ruolo di protagonista. In vigna, attenzione massima alla materia prima e ad una conduzione agricola in sintonia con l'ambiente. In cantina, vinificazioni nel segno della tradizione con utilizzo di lieviti indigeni ed affinamento dei vini in legno grande. Il Chianti Classico 2015 è decisamente ben riuscito evidenziando un naso dal fruttato rigoglioso con qualche cenno floreale, accompagnato da note di terra e pietra focaia a rifinitura. In bocca, il vino possiede sviluppo contrastato e gustoso, con la dolcezza del frutto che si alterna ad una decisa acidità, che allunga e rinfresca il sorso, rendendolo agile e scattante.

## TRAVAGLINI

Docg Gattinara Tre Vigne

Vendemmia: 2006

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 25.000

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Giancarlo Travaglini](#)

Proprietà: Cinzia Travaglini

Enologo: Sergio Molino

Una delle tante facce del Nebbiolo porta il nome di Spanna ed è l'uva della zona di Gattinara, il Nebbiolo pedemontano. L'azienda Travaglini ne possiede la gran parte ed è anche il nome che ha portato questa denominazione in giro per il mondo. Un successo contrassegnato, da sessant'anni, anche dalla sua bottiglia, la cui forma nasceva nel 1958: una sorta di decanter per scaraffare direttamente il vino - trattandosi di Nebbiolo da lungo affinamento i residui non mancavano - senza l'ausilio di strumenti aggiuntivi. Ciò ha reso questo vino inconfondibile. Il pregio fondamentale però rimane la sua bontà. La zona è quella dell'Alto Piemonte, un terreno roccioso che ha lontane reminiscenze vulcaniche - ricco di porfido, granito e ferro - e che dista quaranta chilometri dal Monte Rosa. Il microclima che lo caratterizza è più asciutto del più famoso clima delle Langhe e raramente da queste parti si vede la nebbia. Non esce in commercio prima di 5/6 anni e trascorre 40 mesi in legno. I primi 10 in botti piccole, il resto in botti grandi - tutti legni mai nuovi. Il Tre Vigne in particolare è una selezione e viene prodotto solo nelle annate migliori. Noi abbiamo scelto la 2006 per giocare con il fattore tempo ed è incredibile la sua vinosità, una freschezza che sa di arancia sanguinella ed erbe officinali. In bocca prevale il sottobosco, l'humus e il fungo e una chiosa di camino appena spento.

(Francesca Ciancio)



## ENRICO CECI

Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Santa Maria d'Arco

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Verdicchio

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 10,00

Azienda: [Azienda Agricola Ceci Enrico](#)

Proprietà: Enrico Ceci

Enologo: Alberto Mazzoni

## RUFFINO

Docg Chianti Classico Gran Selezione Romitorio di Santedame

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Sangiovese, Colorino

Bottiglie prodotte: 6.500

Prezzo allo scaffale: € 60,00

Azienda: [Ruffino](#)

Proprietà: Constellation Brands

Enologo: Gabriele Tacconi

## ALBINO ROCCA

Docg Barbaresco Ronchi

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 44,00

Azienda: [Albino Rocca](#)

Proprietà: famiglia Rocca

Enologo: Paola Rocca

## TRULLO DI PEZZA

Salento Igp Primitivo Mezzapezza

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Primitivo

Bottiglie prodotte: 25.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Masseria Trullo di Pezza](#)

Proprietà: famiglia Lacaita

Enologo: Benedetto Lorusso

Circola in Italia, anche in campo giornalistico, la teoria strana che sia l'acidità che garantisce la qualità dei vini bianchi, che devono essere "salati" (termine molto in voga nelle recensioni attuali). Se fosse vero i bianchi più pregiati del mondo, i grandi Chardonnay della Borgogna, che svolgono addirittura la malolattica e sono morbidi e carezzevoli, risulterebbero squalificati di apprezzamenti nelle discussioni del valore relativo delle varie zone e vini. Eppure costano centinaia di euro. Pensieri che affiorano quando si degusta il Verdicchio succulento prodotto da Enrico Ceci nella bella zona di San Paolo di Jesi. Vignaiolo sì, ma contadino a tutto tondo e fiero del mestiere: non dimostra pazienza alcuna con coloro che chiama "vignaioli per sport", quelli che hanno impiegato il denaro guadagnato in altri campi per mettere in piedi aziende "modello", super attrezzate di tecnologia ultra moderna. Ceci invece, che produce olio d'oliva, coltiva ortaggi, alleva polli, anatre e maiali e fa pure il norcino, è uomo della terra e la sua cantina non potrebbe essere più semplice. Ma le fatiche in campo si sentono nel suo Verdicchio, ampio, dolce, profumato e complesso nonostante l'ottimo grado, che riempie la bocca e la soddisfa. Senza eccessi di acidità. La base della produzione è venduta sfusa a clienti che vengono da ogni parte d'Italia, segno che non potrebbe essere più rassicurante.

(Daniel Thomases)

Una new entry porta Ruffino ad avere un Supertuscan che racconta la sua lunga storia nel cuore del Chianti Classico. Si chiama "Chianti Classico Gran Selezione Romitorio di Santedame" e per l'azienda, nata nel 1877 a Pontassieve e oggi proprietà del gigante americano Constellation Brands, si tratta di una bottiglia di altissimo livello che completa il portafoglio vini. La nuova etichetta riprende una storia interrotta nel 2007 - quella del Romitorio di Santedame - cominciata nel 1990 come Toscana Igt con un uvaggio basato sul Colorino e una piccola parte di Merlot. Una bottiglia che non meritava l'oblio e che da quest'anno ritorna con un nuovo blend, 90% Sangiovese e 10% Colorino e sotto la Docg del Chianti Classico Gran Selezione. Le uve provengono da una delle zone di produzione più prestigiose della denominazione: la Conca d'Oro di Castellina in Chianti. Nel 2015 la prima vendemmia. Ruffino ha scelto una vinificazione tradizionale: fermentazione in tini di acciaio a temperatura controllata, macerazione sulle bucce di circa 10 giorni e affinamento di 30 mesi, di cui 24 in botti di rovere. Il Romitorio Santedame 2015 si presenta alla vista con un colore rosso rubino intenso. Al naso spiccano i sentori del Sangiovese con note di frutta rossa matura accompagnate da spezie e note balsamiche. Al palato si confermano le note di frutta rossa matura e i sentori speziati evolvono dal pepe alla liquirizia.

Un'azienda in grandissima parte al femminile: sono infatti tre sorelle, Daniela e Monica per l'amministrazione e le vendite, quindi Paola (aiutata da suo marito Carlo Castellengo), che opera fra vigne e botti, a gestire la cantina dopo la tragica scomparsa del loro papà, Angelo Rocca, deceduto prematuramente nel 2012 dopo un tragico incidente aereo. Anche se tutto ha inizio ai primi del Novecento, e anche se soltanto nel 1956 Giacomo Rocca comincerà a vinificare le uve di proprietà. La svolta più moderna e consona ai tempi, in ogni caso, prenderà piede proprio con suo nipote Angelo, figlio di Albino, che dalla metà degli anni Ottanta muterà filosofia e dinamiche aziendali, promuovendo fra gli altri un uso più compiuto delle tipologie di legno e una particolare attenzione alla sottolineatura dei caratteri dei suoi diversi cru. Fra i vigneti non solo Nebbiolo, ma anche Cortese, Moscato e Barbera, dislocati fra i diciotto ettari aziendali. Tornando però all'imperatore Nebbiolo, una citazione qualitativa e affettiva va alle tenute atte al Barbaresco, sia nella menzione Ovello sia in quella storica di Ronchi: esemplare anche nell'edizione 2015, affinata in botti grandi e tipicissima nei suoi timbri di viola, prugna e cassis. Dal palato fittissimo, con tannino presente ma di classe estrema, teso e avvolgente, reggerà sicuramente il passare del tempo con sfaciatone nonchalance.

(Fabio Turchetti)

Un'azienda decisamente giovane, due titolari - sorelle - animose e appassionate e, nel 2012, la loro discesa in un campo (100 ettari di estensione totale dislocati attorno al perno della masseria, impresa seria, dunque, tutt'altro che un giocattolo) in cui la parte vitata ha assunto da subito il ruolo di pilota e testimone del tutto. L'area è quella eponima del Primitivo (Manduria è a un tiro da Torricella) e al vitigno bandiera è amorosamente dedicata una parte essenziale della produzione. Ma alle ladies Lacaita piace poi muoversi in libertà, sempre dentro, però, il mood di quel Sud di cui il loro pezzo di Puglia è una delle porte. Ecco allora il Fiano, il rosato da Negroamaro, ma anche poi la sorpresa d'un Aglianico (lo Scarfoglio) quasi intatto nella sua integrità - il contatto col legno è poco più di un bacio - che conquista per profumi e passo etereo. Ma inevitabile è il ritorno all'uva clou, con la doppia opzione del Licurti (sei mesi in botte) o del Mezzapezza (solo acciaio). Difficile scegliere tanto sono entrambi convincenti e "sinceri". Ma alla fine è la giovanile bevibilità e il sorso allegro (condito di frutta croccante e da un soffio fine di tabacco biondo) di quest'ultimo a far centro a prendersi stavolta il proscenio. E a raccomandarsi come rosso gastronomico, ma anche (bevuto appena fresco) sorso smart per un brindisi alle feste in arrivo e, in generale, alla vita.

(Antonio Paolini)



## BULICHELLA

Docg Suvereto Cabernet Coldipietrerosse

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Cabernet Sauvignon

Bottiglie prodotte: 7.000

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: [Azienda Agricola Bulichella](#)

Proprietà: Hideyuki Miyakama

Enologo: Luca D'Attoma

## VOLPE PASINI

Doc Friuli Colli Orientali Ribolla Gialla Zuc di Volpe

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Ribolla Gialla

Bottiglie prodotte: 6.700

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Azienda Agricola Volpe Pasini](#)

Proprietà: famiglia Rotolo

Enologo: Lorenzo Landi

## CORTE FUSIA

Docg Franciacorta Dosaggio Zero

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 2.000

Prezzo allo scaffale: € 34,00

Azienda: [Corte Fusia](#)

Proprietà: Daniele Gentile, Gigi Nembrini

Enologo: Daniele Gentile

## MASSERIA SURANI

Doc Primitivo di Manduria Riserva Dionysos

Vendemmia: 2012

Uvaggio: Primitivo

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 28,00

Azienda: [Masseria Surani](#)

Proprietà: Tommasi Family Estates

Enologo: Giancarlo Tommasi, Fabio Mecca

Questa è la storia di una motocicletta, un uomo e una donna e un vigneto. La moto, nel 1960, porta Hideyuki Miyakawa dal Giappone a Roma dove copre come giornalista le Olimpiadi e poi a Torino dove incontra Maria Luisa Bassano, la futura sposa. Nel 1962 il rientro a Torino dove lavora con Giugiaro nello maggiore studio di disegno automobilistico d'Italia. Nel 1983 acquista un podere, Bulichella, a Suvereto. Il paese assurge alla notorietà a metà anni novanta con una serie di vini strepitosi che indicavano come questa terra, a sud-est di Bolgheri, fosse una zona privilegiata per vini di prim'ordine e spiccata personalità. Prodotti però principalmente nella parte bassa del comune mentre Bulichella, alto su una collina, gode di terreni, e ovviamente altitudine, del tutto diversi. Alcuni vini degli anni '90 e del nuovo millennio suggeriscono una potenzialità qualitativa non del tutto compiuta ma nel 2015, con l'arrivo di Luca D'Attoma, si verifica un salto di livello impressionante, soprattutto nel Cabernet Coldipietrerosse, che dimostra ancora una volta come la costa toscana è terra benedetta per le varietà bordolesi. Nero come l'inchiostro, il vino, nonostante i suoi 15°, riempie le narici con le classiche sensazioni eleganti del vitigno, ribes nero e more, erbe dolci, grafite e liquirizia. E accarezza il palato con un estratto vellutato e sensuale, lungo e sontuoso dall'inizio alla fine.

(Daniel Thomases)

Documenti del XVII secolo che testimoniano il legame storico con la produzione di vino; una villa padronale di impianto cinquecentesco; un parco secolare con un piccolo vigneto di Ribolla. Sono tanti i segni che testimoniano la lunga tradizione del luogo e che hanno accompagnato l'opera pionieristica della Volpe Pasini, tra le realtà che hanno contribuito a far crescere i vini del Friuli in Italia e nel mondo. Oggi l'azienda conta su 52 ettari vitati per una produzione media di 400.000 bottiglie annue. Un bilancio lusinghiero che passa, evidentemente, dall'acquisto, alla metà degli anni Novanta, e dalla gestione della Tenuta da parte di Emilio Rotolo che ne ha anche decretato il successo non solo in Italia. Un crescendo aziendale ulteriormente impreziosito dall'acquisizione della storica cantina Schiopetto nel 2014. I vigneti migliori di Volpe Pasini si trovano soprattutto nelle zone di Prepetto e Togliano ed è da qui che arriva la materia prima destinata alla produzione del marchio Zuc di Volpe, ossia le selezioni più importanti prodotte dalla cantina di Torreano. Lo Zuc di Volpe Ribolla Gialla 2017, oggetto del nostro assaggio, è bianco affinato in acciaio e bottiglia. I suoi profumi si distinguono per fragranza e intensità e propongono note floreali in primo piano. In bocca, lo sviluppo è ben bilanciato sapido e dal finale persistente, che invita a tornare sul bicchiere.

Non sempre si deve essere viticoltori di famiglia, per ottenere vini di qualità. Così come non è scritto da nessuna parte che dietro l'avvio di un'azienda vinicola di rilievo debbano operare imprenditori di vaglia o wine-maker di successo, quando non addirittura personaggi di fama acclamata. In alcuni casi, la passione, la voglia di fare, l'entusiasmo, la tenacia e la lungimiranza possono risultare elementi di sicuro spessore per potersi dedicare al nettare di Baccho con la massima fiducia di sé, oltre che di chi ti è intorno. L'esempio di Daniele Gentile e Gigi Nembrini, che quasi dieci anni fa in Franciacorta hanno voluto metter su Corte Fusia, è la prova lampante di quanto conti credere fermamente nel proprio territorio di appartenenza. Oggi sono arrivati a quattro appezzamenti per sette ettari, man mano acquisiti sul versante meridionale della Franciacorta: quel monte Orfano, per la precisione, cornice fra l'altro della prima giovinezza dei Nostri. Etichette di alta caratura, a riprova della diversità di quel contesto unico, inclusi il Brut, il Rosé o il Satèn, di fattura impeccabile. Un bacio da appassionati, però, va stavolta al Dosaggio Zero 2013, che in attesa di sviluppi futuri tutti da seguire denota già, oltre al fine perlage, caratteri minerali, agrumati, affumicati ed erbacei davvero intriganti. Con la bocca a fornire ulteriore eleganza, avvolgenza e persistenza.

(Fabio Turchetti)

La Tommasi, dalle solide basi nella Valpolicella Classica, dal 1997, si è "allargata" ad altri territori del vino italiano formando un articolato mosaico aziendale, composto da sei tenute: tre in Toscana (Casiano a Montalcino, Poggio al Tufo in Maremma e, ultima acquisizione in ordine di tempo, La Massa nel Chianti Classico), una in Oltrepò Pavese (Tenuta Caseo), una in Basilicata (Paternoster) ed una in Puglia (Masseria Surani). Quest'ultima è formata da 55 ettari a vigneto nel cuore del Salento, nella zona Doc di Manduria, coltivati a Primitivo, Negroamaro, Fiano, Cabernet Sauvignon e Chardonnay. Il cuore della proprietà è rappresentato dalla Masseria, tipica costruzione agricola che risale ai primi del Novecento. La filosofia aziendale coniuga tradizione e innovazione, nel rispetto di un territorio antico, interpretato in modo moderno, con vigneti ad alta densità e il meglio della tecnica enologica, con l'obiettivo di valorizzare al massimo il grande potenziale enico del Salento. Il Primitivo di Manduria Dionysos 2012, rosso affinato per 15 mesi in legno, possiede profumi che richiamano la mora, la prugna, l'amarena, per poi virare su note di pepe, cioccolato, liquirizia e vaniglia. Al palato l'impatto è sontuoso e a colpire è una struttura possente ed articolata. Lo sviluppo è ampio e intenso dai toni dolci e continui che conducono anche un finale lungo e appagante.



## TERRAVIVA

Doc Trebbiano d'Abruzzo Superiore  
Mario's 44

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Trebbiano Abruzzese

Bottiglie prodotte: 6.500

Prezzo allo scaffale: € 14,00

Azienda: [Tenuta Terraviva](#)

Proprietà: famiglia Marano

Enologo: Francesco Bordini

La prima idea? Trovare un'intesa amichevole. Con chi? Ma con l'ambiente: i colli al limite alto d'Abruzzo, volti verso mare, ma con alle spalle per custodi i monti di Laga e Gran Sasso, e il fiume Tronto come confine con il prossimo (e per certi versi e vitigni condivisi "parente") Piceno. Scelta netta, dunque. Espressa già nel brand: Terraviva, e amen. Coerenti e puntigliosi, Pina Marano, Pietro e Federica Topi lavorano per ottenere vini "vivi" (non "cliticamente nati morti", come avrebbe detto un loro illustre collega e predecessore, Edoardo Valentini, cui da poco Roma ha intitolato addirittura un parco), con scelte incisive e non senza rischi: eco-compatibilità piena, fermentazioni spontanee, rispetto per l'annata. Ma senza privarsi del gusto di sperimentare (sul Trebbiano, il Montepulciano, il Pecorino, la Passerina, il Sangiovese, i vitigni di casa e di zona). Sforzando ottime bottiglie, e (a premiare tanto lavoro e passione) qualche autentico capolavoro. Esempio: il Mario's 2016, Trebbiano di chiara ambizione, 12 mesi in botte grande (usata, a non velarne la stoffa), poi acciaio e vetro, e che vede la luce solo due anni dopo la vendemmia. Il risultato è davvero intrigante: esotico e "local" insieme, ha sentori leggeri ma tenaci di frutta, terra e spezia fusi alla grande, e un fresco grip al palato che allunga sorso e sensazioni. Un gran bel bianco, a un prezzo sorridente.

(Antonio Paolini)

## PORTINARI

Docg Soave Classico Superiore Ronchetto

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Garganega

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 10,00

Azienda: [Azienda Agricola Portinari](#)

Proprietà: Umberto Portinari

Enologo: Enoconsulting

Tutto comincia nei primi anni Ottanta per iniziativa di Umberto Portinari, a partire dalle vigne di famiglia, che coltivava soprattutto per passione. Una piccola proprietà, non c'è dubbio, ubicata tuttavia in una zona di valore e di indubbe potenzialità nel pieno della zona a denominazione Soave. Oggi il "fondatore", che alla passione ha aggiunto anche la professionalità, è affiancato in tutto il processo dalla vigna alla bottiglia dai figli Maria e Silvio che stanno portando un fresco entusiasmo. Quest'azienda a conduzione familiare alleva appena quattro ettari di vigna per una produzione complessiva di 20.000 bottiglie all'anno. Le sottozone di riferimento sono due: l'Albare, nella zona orientale del Soave, più pianeggiante e che confina con Gambellara, da cui arriva un Soave in surmaturazione, e il Ronchetto, nell'area collinare classica del Soave, dai terreni di origine vulcanica. Da quest'ultimo terroir proviene una versione 2016 del Soave Classico Superiore davvero originale e attraente. Ha un tratto aromatico suggestivo, non privo di sensazioni fumè avvolgenti, a tratti torbate, che seguono e precedono il frutto. In bocca, il vino possiede sviluppo vivace, dal finale freschissimo, e capace di allungare con grinta e cambi di passo in un contesto di buona coerenza complessiva. L'azienda di Monteforte d'Alpone produce anche, in quantità limitatissima, uno Chardonnay e due vini dolci.

## ZOOM



### LA VALDÔTAINE, EYVA VODKA AL FARRO DI MONTAGNA

LOCALITÀ SURPIAN - SAINT MARCEL (AO)

Tel: +39 0165 768919

Sito Web: [www.lavaldotaine.it](http://www.lavaldotaine.it)

Il farro è il frumento più antico che l'uomo abbia mai coltivato. Da questo cereale si produceva il pane che sfamava gli uomini della remota antichità, dal farro prendono nome la farina, il flour inglese, la farine francese. Rustico, adatto a terreni poveri e montagnosi, poco assetato, il farro ben si presta a coltivazioni naturali, senza troppi aiuti da parte dell'uomo. Una leggera tostatura del seme rende il prodotto paglierino e lascia al gusto le caratteristiche essenziali del prodotto originale, che confluiscono con buona corrispondenza anche in questa Vodka del tutto particolare, che ci ricorda le nostre radici più ancestrali. La produce la Valdôtaine, una piccola distilleria di montagna, nel centro della regione valdostana, dove gli alambicchi, in rame lavorato a mano e dal respiro discontinuo, a singole cotte, distillano piccole quantità di spiriti unici, resi inimitabili dalle acque ricche di minerali, talvolta dal colore stupefacente, che dai monti attorno arrivano a valle.

## RISTORANTE



### RISTORANTE DUE CAMINI

BORGO EGNAZIA - FASANO (BR)

Tel: +39 080 2255351

Sito Web: [www.ristoranteduecamini.it](http://www.ristoranteduecamini.it)

Borgo Egnazia è la creatura di Aldo Melpignano, che è tornato in Puglia per trasformare la sua ex casa in uno dei migliori hotel del mondo. Il soggiorno a Borgo Egnazia è reso indimenticabile anche dall'ampia offerta gastronomica: cinque ristoranti, ognuno con la propria proposta. Ma è soprattutto il ristorante gourmet Due Camini da tenere d'occhio. Qui, gli chef Domingo Schingaro e Andrea Ribaldone presentano piatti di sostanza, dai sapori schietti e decisi, legati alla cucina tradizionale pugliese, con largo impiego di materie prime locali. Ecco allora gli gnummareddi, interiora d'agnello preparate secondo la tradizione o la pasta con fave e calamari. Ma c'è pure il risotto con burrata, pomodoro e cumino, i ravioli di braschiola, caciocavallo podolico e farinella, lo gnocco di patate in costa di midollo, pecorino canestrato e tartufo nero, il manzo podolico, uva e cipollotto bruciato, il dentice con lupini e peperone, il muggine bocca d'oro, cialleda fasanese e brodetto di crostacei.



il vostro brand come non lo avete mai visto.



IM\*MEDIA, LA DIGITAL AGENCY CON VENT'ANNI DI ESPERIENZA NEL MONDO DEL VINO.  
Il partner quotidiano del tuo ecosistema digitale, un unico consulente  
in grado di raccontare e promuovere il tuo prodotto,  
il tuo territorio, il tuo brand al mondo.

**IM\*MEDIA**

WEB WEB MARKETING SOCIALMEDIA MARKETING APP

immedia.net



## INFORMAZIONI:



**Nicole Schubert:** +39 340 800 4861 - [nicole.schubert@winenews.tv](mailto:nicole.schubert@winenews.tv)

**Franco Pallini:** +39 347 071 2457 - [franco.pallini@winenews.it](mailto:franco.pallini@winenews.it)

Sito: [www.winenews.it](http://www.winenews.it) - E-mail: [ivini@winenews.it](mailto:ivini@winenews.it)



tel. +39 0577 848609 - +39 0577 848776 - +39 0577 848608

Foto di copertina: © Azienda Agricola Portinari

Questa newsletter è stata inviata in base alle vigenti normative sulla privacy. A norma del Regolamento UE 679/2016 questa e-mail è inviata a persone registrate nel sito [www.winenews.it](http://www.winenews.it) o a persone che ci hanno comunicato la loro e-mail. Per maggiori informazioni sul trattamento dei dati personali visiti il sito [www.winenews.it](http://www.winenews.it) alla pagina [privacy](#). Questo messaggio può comunque essere rimosso da ulteriori invii. Qualora non intenda ricevere altre comunicazioni, La preghiamo di inviare una e-mail all'indirizzo [ivini@winenews.it](mailto:ivini@winenews.it) con oggetto: Cancellami.

Grazie,

**Alessandro Regoli** - Direttore WineNews

Copyright © 2000/2018 [www.winenews.it](http://www.winenews.it)



**NONINO**  
Distillatori in Friuli dal 1897



*L'innovazione in viticolum*